

## 中華の「極み」コース

中華と言えば、、、

誰もが思いつく、鮑やフカヒレを堪能できるシェフ渾身のコース

- <冷たい前菜> 姿鮑の柔らか煮 キャビア添え
- <フカヒレ> 大きい姿フカヒレの上海風  
12時間煮込んだ味わい深いソース
- <旬のお料理> 産地直送！鮮魚のフリット  
唐辛子の漬物と野菜あんかけ
- <スペシャリテ> 旨辛！魚介の麻婆豆腐と炒飯
- <デザート> 杏仁豆腐

¥9,500

## 料理が選べるディナーコース

中華では珍しい！

メイン料理を選べる「オーダーメイドコース」です。

- <前菜> 本日のとれたて！鮮魚のカルパッチョ  
お薦め前菜の盛合わせ
- <メイン料理> お好きなメイン料理を1組で4種類お選びください。  
\*一部、差額を頂戴するお料理もございます。
- <ご飯物> 帆立、アスパラガス入りオレンジ風味の炒飯  
(ご飯ものも差額を頂戴しての変更は可能です)

¥5,000

## <前菜・Appetizer>

- ・本日のとれたて！鮮魚のカルパッチョ ¥1,400  
Today's fresh seafood carpaccio (10食限定)
- ・シェフのお薦め前菜盛り合わせ 3種 ¥1,400  
Assorted appetizer

## <魚料理・Fish>

- ・産地直送 鮮魚の蒸し物(一尾) 中国醤油 ¥2,500~  
Steamed today's fresh fish コース差額 + ¥400~  
(1名様)
- ・真鯛の蒸し物 よだれ鶏のソース ¥1,600  
Steamed red sea bream, spicy source
- ・蟹肉入りフカヒレのスープ ¥1,500  
Shark fin soup, crab meat コース差額 + ¥300  
(1名様)
- ・フカヒレの姿煮込み 広東風 ¥5,300  
Stew of shark fin コース差額 ¥3,300  
(1名様)
- ・姿鮑のオイスターソース煮込み ¥2,900  
Oyster stew of abalone コース差額 + ¥800  
(1名様)
- ・魚介と中国野菜のエビ醬炒め ¥1,500  
Stir-fried seafood and Chinese vegetables, shrimp source

< 魚料理 ・ Fish >

・ マグロと朝天唐辛子の四川風炒め ¥1,800  
Fried tuna and red pepper, Sichuan style

・ カニ爪とソフトシェルクラブの揚げ物コース差額 ¥1,800  
エスニック・チリソース (1名様) + ¥300  
Fried crab claws and soft shell crab, ethnic chili sauce

・ 大海老のマヨネーズソース ¥1,500  
Large shrimp, mayonnaise source

・ 伊勢海老のチリソース煮込み ¥2,800  
Lobster, chili source  
コース差額 + ¥500 (1名様)

< 肉料理 ・ Meat >

・ 柔らか豚角煮の黒酢スブタ ¥1,700  
Stewed pork, sweet and sour source

・ 蒸し鶏の香り揚げ 赤ワインと紹興酒のソース ¥1,700  
Deep fried chicken, red wine and rice wine sauce

・ 黒毛和牛の炒め 黒胡椒ソース ¥2,500  
Stir-fried beef, black pepper source  
コース差額 + ¥500 (1名様)

魚チャイナのスペシャルティ

魚介の麻婆豆腐 ¥1,350

魚介の風味を最大限に感じていただくため、  
あえて辛さを抑えてた、お肉を使っていない麻婆豆腐。

旨辛！魚介の麻婆豆腐 ¥1,600

通常の魚介の麻婆豆腐に、山椒や唐辛子を加え  
旨辛く仕上げた麻婆豆腐。  
コース差額 + ¥300 (1名様)

< ご飯物 ・ Rice dish >

・ 海老とレタス入り XO醬炒飯 ¥1,450  
Fried rice, shrimp and lettuce, XO source  
コース差額 + ¥300 (1名様)

・ 姿フカヒレのあんかけ炒飯 ¥2,700  
Fried rice, shark fin source  
コース差額 + ¥1,000 (1名様)

・ 蟹肉あんかけ炒飯 ¥1,700  
Fried rice, crab meat source  
コース差額 + ¥400 (1名様)

・ 魚介のあんかけ焼きそば ¥1,700  
Fried noodles, seafood source  
コース差額 + ¥400 (1名様)

・ 黒毛和牛とオイスターソースの  
炒め中華きし麺 ¥2,000  
Fried noodles, beef and oyster source  
コース差額 + ¥500 (1名様)

< デザート ・ Dessert >

・ マンゴープリン ¥600  
Mango pudding

・ 杏仁豆腐 ¥600  
Almond jelly

蒸しパン料金としてお1人様 ¥500 いただいております。

I have one person ¥500 as bread prices.

追加：自家製 中国蒸しパン(1個) ¥150

Added : Homemade bread ¥150